

Hochpustertaler



1105310 | Ein aromatischer Hartkäse mit würzigem Geschmack

Dieser Hartkäse hat einen aromatisch vollen, würzigen Geschmack und eine geringe erbsenförmige Lochung. Durch die lange Reifung bekommt diese Sorte ihr unvergleichliches Aroma.

Beschreibung:	Halbfester Schnittkäse
Milchherkunft:	Südtirol - Hochpustertal
Zutaten:	pasteurisierte Milch , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei
Reifedauer:	ca. 3 Monate
Lagerung:	8-10°C bei 85-90% Luftfeuchtigkeit
Geschmack:	Herzhaft würzig und vollmundig
Lochung:	spärliche, erbsenförmige Lochung
Form:	Rundform
Größe:	Durchmesser 38cm, Höhe 10cm
Gewicht:	ca. 12 kg



Hochpustertaler - PRODUKTDATENBLATT



hergestellt von:
Sennerei Drei Zinnen
 Pustertalerstr. 3/C
 I-39034 Toblach

TEL 0039 | 0474 | 971300
 FAX 0039 | 0474 | 971333

www.3zinnen.it
 info@schaukaesereidreizinnen.com



OHNE GENTECHNIK

Ursprung der Milch: Südtirol



ALLGEMEINE DATEN

Herkunft der Milch:	Südtirol - Hochpustertal		
Gewicht:	ca. 12 kg		
Maße:	Durchmesser:	38 cm	Höhe: 10 cm
Geschmack / Konsistenz:	Herzhafter vollmundig würziger Schnittkäse		
Lochung:	spärliche, erbsenförmige Lochung		
Oberfläche:	Rinde nicht zum Verzehr geeignet		
Farbe:	Hellgelb – Goldgelb je nach Jahreszeit		
Haltbarkeit:	60 Tage		
Verkaufseinheiten:	1/1 Form	Ja	Kodex 1105310
	1/2 Form	Ja	Kodex 1105312
	1/4 Form	Ja	Kodex 1105314

TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	pasteurisierte Milch , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei		
Reifezeit:	Ideale Reifezeit ca. 3 Monate		
Lagerung:	bei + 1° bis +10°C lagern		
Mittlere Nährwerte je 100 g:	Energie:	1.730 kJ / 420 kcal	
	Fett:	30 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 21 g
	Kohlenhydrate:	1,9 g	- davon Zucker: <0,1g (davon Lactose: <0,1g)
	Eiweiß:	27 g	Salz: 1,7 g
Chemische Beschaffenheit je 100g:	Fett in Trockenmasse:	45g	
	Fett	30g	
	Wassergehalt:	40-50g	
Mikrobiologische Werte:	Salmonellen:	abwesend / 25 g	
	Listeria monocytogenes:	abwesend / 25 g	
	Sonstige Mikroorganismen gemäß EU Verordnung Nr. 2073/2005		
	Durch den Sennereiverband Südtirol vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt.		

QUALITÄTSKONTROLLE

PACKSTOFFE

Etikette	Standard		
Papier für Lebensmittel	Auf Anfrage		
Vakuumbbeutel	Standard bei 1/2 und 1/4 Formen		
Schrumpffolie	Auf Anfrage		
Karton	Standard	Palettenauflage	Standard
Palette	Standard		

PACKDATEN

Verpackungseinheiten:	1/1 Form	1/2 Form	1/4 Form
Verfügbarkeit:	ja	ja	ja
1/1 Form			
Stück pro Karton	1		
Karton	Länge: 38 cm	Breite: 38 cm	Höhe: 25 cm
Kartone auf Palette:	12		
Kartone pro Lage:	6		
Lagen:	2		
Packhöhe:	50 cm		
Gesamthöhe der Palette:	65 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617053107(3103)000000(15)000000(10)0000		
1/2 Form:			
Stück pro Karton	2		
Karton	Länge: 38 cm	Breite: 38 cm	Höhe: 25 cm
Kartone auf Palette:	12		
Kartone pro Lage:	6		
Lagen:	2		
Packhöhe:	50 cm		
Gesamthöhe der Palette:	65 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617053121(3103)000000(15)000000(10)0000		
1/4 Form:			
Stück pro Karton	4		
Karton	Länge: 38 cm	Breite: 38 cm	Höhe: 25 cm
Kartone auf Palette:	12		
Kartone pro Lage:	6		
Lagen:	2		
Packhöhe:	50 cm		
Gesamthöhe der Palette:	65 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617053145(3103)000000(15)000000(10)0000		
Weitere Packmöglichkeiten:	1/1 Formen lose auf Palette		